

Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce

Nicht nur Kinder lieben Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce - das Rezept steht bei den meisten Familienmitgliedern hoch im Kurs!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Tortellini (fertige)
250 g	Kochschinken
150 g	Schmelzkäse
250 ml	Rama Cremefine
400 ml	Brühe
50 ml	Portwein (oder Weißwein)
1 Handvoll	Italienische Kräuter (nach Belieben)
1 Stk.	Zwiebel
1 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Butter (kalte)
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce die Zwiebel schälen und fein hacken. Schinken klein würfeln. Reichlich Salzwasser erhitzen und die Tortellini darin nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und warm stellen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und mit Brühe auffüllen und die TK-Kräuter dazugeben. Zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse hinzufügen und unter Rühren auflösen.

3. Schinken und Sahneersatz dazugeben und aufkochen lassen. Etwas kalte Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit den Tortellini vermengen, zusammen anrichten und servieren.

Tipp

Die Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce nach Belieben mit Champignons und/oder Erbsen verfeinern.